

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman dan S., Eddy, 2012. Proses Pembekuan Fillet Ikan Kurisi Bali (*Pristipomoides Typus*) Di Pt Ujung Timur, Sidoarjo-Jawa Timur.<http://itsagusman.blogspot.com/2012/06/proses-pembekuan-fillet-ikan-kurisi.html> diakses pada tanggal 21 September 2014.
- Burhan, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Constiti, 2013. Cara Memasak Daging yang Benar Terlengkap. <http://www.constiti.com/2013/09/cara-memasak-daging-yang-benar.html> diakses pada tanggal 21 September 2014.
- Elveira, G. 1988. Pengaruh pelayuan daging sapi terhadap mutu bakso sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fachruddin, Lisdiana. 1998. Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan. Trubus Agriwijaya, Ungaran.
- Fischer, A. 1996. Classification and quality aspects of German processed meat. Short Course Manual. Malang: Faculty of Animal Husbandry, Brawijaya
- Forrest, J. G., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman, San Fansisco.
- Forwardo. 2007. Meraup Untung dengan Usaha Camilan. Jakarta : Trans Media Pustaka.
- Indarmono, T. P. 1987. Pengaruh lama pelayuan dan jenis daging karkas serta jumlah es yang ditambahkan ke dalam adonan fisikokimia bakso sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kompas Harian, 2014. Jangan Mencuci Daging Ayam Mentah. FOXNews. <http://female.kompas.com/read/2013/08/27/2157355/Jangan.Mencuci.Daging.Ayam.Mentah>. diakses pada tanggal 21 September 2014.
- Koswara S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. eBookPangan.com
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, and F.W. Tauber, 1982. Processed Meat, AVI Publishing, Westport, Connecticut.
- Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10<sup>th</sup> Edition. Departement of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.

Ridwan Aly, (2014). Produksi Steril (Teknologi Sediaan Injeksi). Diakses pada tanggal 21 September 2014

[http://alyridwan.blogspot.com/2014/03/produksi-steril-teknologi-sediaan\\_3468.html](http://alyridwan.blogspot.com/2014/03/produksi-steril-teknologi-sediaan_3468.html)

Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging., UGM Press., Yogyakarta.

Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press, Yogyakarta.

WHO, 1999. Strategies for implementing HACCP in small and/or less developed business, World Health Organization, Geneva

Wibowo, S. 2001. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging, Penebar Swadaya, Jakarta.

Wibowo, S., 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.

Winarno, FG. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan., Cetakan I. M-BRIO PRESS, Bogor.

Yuyun, A. 2004. Bakso Spesial. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta